



大根の皮の漬け物

【材料：4人前 調理時間約10分】

・大根の皮(少し厚めの物) 5cm×30cm

- A
- 酢 大2
 - 醤油 小2
 - 砂糖 大1
 - 赤唐辛子 1本
- ・柚子の皮 適量

【作り方】

- ① 大根の皮を5ミリ幅に切り、塩を少々加えた熱湯にサッとくぐらす。
- ② 小鍋にAを入れ、火にかけて砂糖が溶けるまで温めたら大根を入れ、火を止めて鍋を冷やす。
- ③ 千切りにした柚の皮を混ぜ込み器に盛る。

*皮まで美味しくいただける大根。刻んで漬けて出来上がり。ほんのり柚子の香りに箸がすすみます。

